

# \* 給食だより \*



※牛乳は毎日つきます。

※献立は物資の都合により変更することがあります。





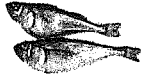
鳥海学校給食センター


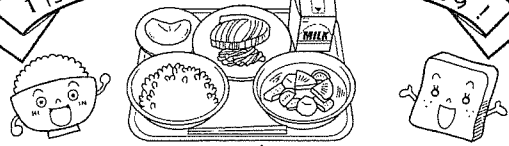
月	火	水	木	金
<b>15日</b> 850kcal キンカレー 和風サラダ ラフランスゼリー	<b>16日</b> 860kcal ごはん つくね 切り干し大根の炒め煮 もやしのみそ汁	<b>17日</b> 760kcal パン コロッケ コーンサラダ ミネストローネ	<b>18日</b> 820kcal ゆかりごはん さばのみそ焼き おひたし ごま汁	<b>19日</b> 830kcal キムチチャーハン 春巻き 豆腐の中華スープ ジャージー牛乳
<b>22日</b> 840kcal ごはん (ひとめぼれ) ハンバーグ きのごソース 秋田のまめまめサラダ こまつなのみそ汁	<b>23日</b> 820kcal ごはん (つぶぞろい) 米粉ぎょうざ 秋田由利牛のフルコギ 平根キャベツのみそ汁	<b>24日</b> スキー教室		<b>24日</b> 840kcal ごはん (ゆめおぼこ) 厚焼たまご 筑前煮 だまこ汁
<b>25日</b> 746kcal ごはん (めんこいな) ハタハタのフライ たくあんあえ 塩わらびのみそ汁				

## 秋田ふるさとメニュー ~ 秋田県のおいしい食べものを味わおう ~

★お米の食べくらべもあるよ！

いつもは平根ファームの「あきたこまち」です。

<b>「ひとめぼれ」</b> 本荘由利産のお米です。味とかがりがよく、ねばりの強いお米です。  <b>「秋田どっさりハンバーグ」</b> 秋田県産豚肉を使用したジューシーでふくらんでいるハンバーグです。本荘由利産のしいたけやしめじなどが入ったきのこソースでいただきます。  	<b>「つぶぞろい」</b> 本荘由利産のお米です。粒が他のお米より大きく、食べ応えがあります。かむほどに甘みを感じます。  <b>「秋田由利牛」</b> 由利本荘市のブランド牛で、肉質の良さなどから注目されています。     <b>「平根キャベツのみそ汁」</b> 平根ファームでつくられたキャベツです。給食では10月から使っています。	<b>「えだまめ」</b> 秋田県では枝豆が多くつくられていて、全国に出荷しています。  <b>「鳥海りんご」</b> いろいろな品種のりんごがつけられています。    <b>「ジャージー牛乳」</b> 矢島の花立牧場のジャージー牛乳です。濃厚な味わいを楽しみましょう！	<b>「ゆめおぼこ」</b> 秋田県内産のお米です。粒が大きくやわらかい食感が特徴です。  <b>「厚焼き玉子」</b> 秋田産の卵でつくりました。  <b>「だまこ汁」</b> 秋田の郷土料理です。本荘由利でつくられただまこもちと秋田のまいたけが入っています。	<b>「めんこいな」</b> 秋田県内産のお米です。粒が大きく丸く、粘りが少なめです。  <b>「ハタハタ」</b> 秋田県を代表する魚です。昔はたくさんとれました。貴重なハタハタをいただきます。まじょう。    <b>「塩わらびのみそ汁」</b> 春に採れた鳥海のわらび入りです。
--	--	---	--	---

<b>29日</b> 810kcal ごはん 鶏肉のごまみそ焼き ひじきの炒め煮 大根のみそ汁	<b>30日</b> 775kcal ごはん ぼっかけの塩焼き 大根のそぼろ炒め わかめのみそ汁	<b>31日</b> 780kcal ごはん ふりかけ ポークしゃうまい 春雨サラダ 白菜のみそ汁	 
---	--	---	--

## →→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

<b>明治22年</b>  <p>おにぎり・塩さけ・菜の漬物</p>	<b>昭和22年</b>  <p>ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー</p>	<b>昭和25年</b>  <p>コップパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロッケ・せんキャベツ・マーガリン</p>	<b>昭和40年</b>  <p>ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳・甘酢あえ・果物(黄桃)・チーズ</p>	<b>昭和52年</b>  <p>カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ</p>
---	--	---	--	--

今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか？

